Rebiolino

Bio & mehr

Rebional
GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 22.08.2016 bis 28.08.2016, 34. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 22.8.2016	Dienstag 23.8.2016	Mittwoch 24.8.2016	Donnerstag 25.8.2016	Freitag 26.8.2016
Rebiolino Classic DGE	---	---	---	Vegetarische Moussaka mit Katoffeln, Zucchini, Auberginen und Getreide [2, A, G, I] Tomatensalat [3]	Fischfilet in Käse-Ei-Hülle [A, D, G] Tomatenhirse Salat Mischung Cocktaildressing [1, 2, 3, 11, A, C, G, I, J, L]
Rebiolino Veggie	---	---	Tomatensoße [1, F, I, J, L] Käse-Spätzle [A, C, G] Lollo Mix Beilagensalat Mangodressing [3]	---	---
Rebiolino Special	---	---	Kartoffel-Möhrengemüse "bürgerlich" mit Rindfleisch [1, I]	Asiatische Reis-Gemüsepfanne [1, 3, A, C, F, G, I, J]	Buntes Lachs-Curry [1, D, G] Vollkorn Couscous [1, A]
Dessert	---	---	Obst der Saison	Rebional Zitronenkuchen [1, A, C, G, H]	Obst der Saison

Legende der Zusatzstoffe
1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt , 7 - mit Phosphat, 8 - mit Milcheiweiß, 9 - coffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - mit Süßungsmittel, 12 - enth. eine Phenylaninquelle, 13 - gewachst

Legende der Allergene
A - Gluten, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesam, L - Schwefel, M - Lupinen, N - Weichtiere

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.

Lebensmittel aus ausschließlich biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle DE-ÖKO-003